



T R A I T E U R

AUX DIX VINS

Traiteur Aux Dix Vins

11 place de la Liberté

Lons le Saunier

03 84 24 59 75

	PRIX TTC à emporter
APERITIFS & COCKTAILS DINATOIRES	
Assortiment de mignardises salées et de verrines (prix à l'unité)	1,35 €
Assortiment de tartinables et pains spéciaux tranchés Sauces (tartenable) maison (au choix): confit d'oignons au vinaigre Balsamique, crème au poivrons et piments d'Espelette, Pesto de basilic aux pignons, crème d'olives à la ricotta et au basilic, Houmous, Tarama à l'aneth...	2,50 €
Focaccias garnies (base pains huile d'olive) plaque de 40 parts Foccacia: Mousse de tomates séchées au thym, roquette et pétales de parmesan Foccacia : Tapenade et roquette fraîche et pignons de pin grillés Foccacia : mousse de saumon à l'aneth, carpaccio de citron	40,00 €
Pizza et tartes salées (plaques de 40 parts)	40,00 €
Pinsa Romana : plaque de 20 parts Pinsa à la crème de truffes et straciatella Pinsa aux oignons et aux lardons Pinsa au bleu et aux noix	20,00 €
<u>BUFFET FROID</u>	
Buffet des entrées (prix par personne)	
Salades printemps - été :	
Duo de tomates cerises et billes de mozzarella, sauce gourmande pesto maison	3,80 €
Carpaccio de fenouil, citron et piment d'Espelette	3,80 €
Salade fraîcheur : tomates, pastèques, feta et menthe fraîche	3,80 €
Salade d'été aux tomates cerises, tomates confites, fenouil et fruits secs sauce agrumes	3,80 €
Salade franc-comtoise : pomme de terre, lardon, comté, noix sauce crème moutarde	4,00 €

Salade asiatique : Tataki de thon, jeune pousses , radis, dés de concombre, mangue fraîche(sauce huile, soja, coriandre,citron vert, gingembre et graine de sésame)	9,50 €
Salade de pamplemousse crevettes et saumon fumé	7,75 €
Salade de petites crevettes roses à la mangue et au citron vert	7,75 €
Salade de Gambas à la citronnelle sur jeunes pousses d' épinards	7,75 €
Salade de pamplemousse (et fenouil) et truite fumé du Jura	7,75 €
Légumes croquants au pistou	3,80 €
Duo de poivrons à la crème de vinaigre balsamique poivrons grillés	4,80 €
Farfalles au pesto rouge et copeaux de parmesan	3,80 €
Salades automne- hiver :	
Salade franc -comtoise : pomme de terre, lardon , comté, noix sauce crème moutarde	4,00 €
Salade de lentilles, poire et bleu de gex	4,00 €
Salades d'endives aux pommes aux roquefort et aux noix	4,00 €
Salade de pamplemousse crevettes et saumon fumé	7,75 €
Salade de Gambas à la citronnelle sur jeunes pousses d' épinards	7,75 €
Duo de poivrons à la crème de vinaigre balsamique poivrons grillés	4,50 €
Plateau gourmand de charcuteries (100 gr par pers.)	3,75 €
Plats et garnitures buffet froid	
Planche de duo de poulet : filet de poulet rôti à la fleur de sel de Camargue et aux herbes de Provence et filet de poulet en Tempura (panure croustillante)	4,75 €
Filets de poulets émincé aux herbes de Provence	4,75 €
Plateau gourmand de viandes froides (120 gr/pers.)	4,90 €
Pave de saumon pesto de roquette et copeau de parmesan	6,00 €
Pavé de merlu en gelée aromatique et aïoli maison	6,00 €
Tarte aux légumes	2,60 €
Petits légumes de printemps rôtis au thym	3,70 €
Plateau de Fromages	3,70 €

<u>PLATS CONVIVIAUX</u>	
Plancha : Assortiment d'émincé de bœuf, poulet et canard ou Gambas grillées + légumes	20,00 €
Bar à Tapas : Assortiment de Tapas et de frites : accras de morue + Frites PDT + patates douces + mozza panées+ Falafels + beignets de crevettes + Samoussas	11,70 €
PAELLA VÉGÉTARIENNE :(prix par personne) riz, tomates, poivrons,champignons,petits pois, céleri, haricots verts, oignons, safran et épices (Avec prêt de la poêle, du trépied et du gaz pour tenir au chaud 11,50 €)	10,00 €
PAELLA POULET : (prix par personne) poulet, chorizo, riz, tomates, poivrons,petits pois, oignons, safran et épices. (Avec prêt de la poêle, du trépied et du gaz pour tenir au chaud 12,50 €)	11,00 €
PAELLA ROYALE (prix par personne) : encornets, moules décortiquées et entière , gambas, poulet, chorizo, riz, tomates, poivrons,petits pois, oignons, safran et épices (Avec prêt de la poêle, du trépied et du gaz pour tenir au chaud 13,50 €)	12 €
- Tajine Poulet : Poulet, citron , olives, légumes, fruits secs servi avec semoule aux épices douces	11,85 €
- Tajine Royal :Agneau (morceaux dans l'épaule), poulet, citron , olives, légumes, fruits secs servi avec semoule aux épices douces	14,00 €
- Couscous : poulet, merguez, légumes semoule aux épices douces	11,85 €
- Couscous boulettes : Boulettes d'agneau , légumes, servi avec semoule aux épices douces	13,00 €
- Couscous Royal :Agneau , poulet , légumes, servi avec semoule aux épices douces	14,00 €
- Tartiflette ou Morbiflette	10,00 €
- Choucroute garnie	13,00 €
- Tête de veau sauce gribiche	13,00 €
<u>REPAS ASSIS :</u>	
ENTRÉES	
- Cassolette de grenouilles aux Cèpes	8,95 €
- Cassolette d 'escargot à la crème d ail	8,95 €
- Croustade de saint jacques sur fondue de poireaux	8,95 €
- Croûte aux morilles	8,95 €

- Tataki de thon façon thaï (froid)	9,00 €
- Assiette du soleil levant : Tataki de thon, jeune pousses , radis, dés de concombre, mangue fraîche(sauce huile, soja, coriandre,citron vert, gingembre et graine de sésame)	9,50 €
<u>PLATS & GARNITURES</u>	
Viandes	
- Poulet aux Morilles et Vin jaune avec gratin dauphinois	14,85 €
- Suprême de Pintade au champagne et Girolles sur écrasé de pomme de terre à l ail ou pomme de terre grenailles rôties	18,50 €
- Fondant de volaille farci aux champignons sauce crémeuse au comté et aux noix avec gratin Dauphinois	15,00 €
- Magret de canard , réduction miel et balsamique sur navets rôtis	18,70 €
- Pavé de veau crème truffée et ses petits légumes	19,50 €
- Pavé de veau rôti à la fleur de sel de Camargue et aux herbes de Provence avec gratin de pomme de terre	19,50 €
- Souris d' agneau confite à l ail et au thym pommes de terres au jus	19,50 €
- Paleron de 7h00 en cuisson lente sur poêlée de petits légumes	14,85 €
- Boite chaude Mont d'or, pommes de terre rôties et charcuteries (en saison)	17,90 €
Poissons	
- Médaillon de lotte poché au crémant et jus de truffe avec un risotto	19,00 €
- Filet de dorade rôti au basilic sur poêlée de légumes du sud	18,50 €
- Duo de Gambas et saint jacques sauce crémeuse à l écrevisse et riso	18,90 €
- Pave de cabillaud en croûte de sésame et légumes de saison	18,50 €
- Filet de truite du Jura et mousseline de carottes	19,00 €
- Dos de cabillaud rôti à l'unilatéral, légumes du potager, émulsion de cèpes	18,90 €
DESSERTS (tarifs nous consulter)	
CROUSTI CHOCO : Biscuit amande, croustillant praliné, mousse chocolat.	
FRUITS : Génoise, fruits, crème légère.	
3 CHOCOLATS : Biscuit amande, croustillant praliné, mousse chocolat noir, blanc et au lait	
GOURMAND : Biscuit brownie, mousse au chocolat, insert caramel	

MASCOTTE : Biscuit amande , crème au beurre praliné	
TARTE CITRON :Avec ou sans meringue	
TARTE AUX FRUITS	
TARTE TROPEZIENNE	
NUMBER CAKE OU LETTER CAKE : Sur base de génoise ou pâte sucrée, chocolat ou fruits	
PIECE MONTEE : 3 choux vanille par personne	
PLATEAU DE MIGARDISES Tartelette citron (avec ou sans meringue) Tartelette fruits Choux vanille – chocolat – café Crousti choco Verrine 3 chocolats Verrine Tiramisu café	
PLATEAUX REPAS ENTREPRISES	17,90 €
Nos plateaux repas sont composés entrée + plat avec garniture + fromage+ dessert+ eau plate 50 cl+ couverts bois+ pain	
BOISSONS alcoolisées	
Large choix de vins, champagnes,cocktails nous consulter	
SOFTS	
Forfait café ou thé	1€
Eau plate et pétillante 1,5 l cristaline	1,65 €
Soft coca cola- sprite – fanta (une bouteille pour 6)	2,20 €
Jus de fruits (une bouteille pour 6)	4 €

Vaisselle et service nous consulter